

V.KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea .L*) hingga 0,4% berpengaruh baik terhadap karakteristik fisik, kimia dan dapat diaplikasikan sebagai kemasan berantioksidan pada permen karamel susu.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *edible film whey* dengan penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea Linn*) 0,2% sebagai kemasan pada permen karamel susu memberikan hasil terbaik, disukai panelis pada lama penyimpanan A1 (3 hari) dan pada suhu penyimpanan refrigerator. masih memiliki rataan aktivitas antioksidan baik hingga penyimpanan 15 hari yaitu 61,77%

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembuatan *edible film whey* dengan penambahan ekstrak bunga telang memiliki karakteristik fisik dan kimia yang baik dan dapat diaplikasikan sebagai kemasan primer permen susu karamel. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan dengan penyimpanan permen karamel susu yang dikemas dengan *edible film whey* ekstrak bunga telang tidak disimpan diatas 12 hari

